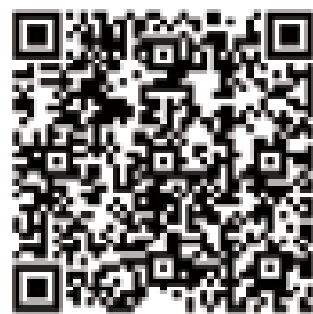


知ってる？ 🍡 塩抜きのかた

梅干しのすっぱさや塩からさは、塩抜きで簡単にお好みの具合に調整できます。塩分20%以上の梅干しは、塩抜きしてから使いましょう。

水800 ml に塩小さじ1/4を溶かし、梅干し5個(約120 g)を入れる。約8時間おく。



梅の情報はこちら
梅干しの作り方も
公開中！

紀州田辺うめ振興協議会 [JA 紀南・田辺市]

お問合せ：田辺市梅振興室内 0739-26-9959

レシピ監修：ベターホームのお料理教室 www.betterhome.jp